



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario



REGIONE DEL VENETO

prot. n. 0001788 del 7.07.2017
repertorio n. 23 del 10/07/2017

CONTRATTO DI APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO

AMBIENTALE PRESSO LA MENSA UNIVERSITARIA DI

“RIO NOVO” A VENEZIA E SERVIZI ACCESSORI

(CIG n. 6715402D07)

CON LA PRESENTE SCRITTURA PRIVATA, REDATTA IN MODALITA' ELETTRONICA

LE PARTI

ESU VENEZIA – Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario di Venezia, P.IVA 01740230279, con sede legale in Dorsoduro 3439/a, 30123 Venezia (VE), in persona del proprio direttore, Daniele Lazzarini, nato a Venezia il 30/01/1969, domiciliato per la carica nella sede di cui sopra, nel proseguo indicata con i termini “ESU”, “Amministrazione”, “Stazione appaltante” o “SA”,

E

Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.), costituito da **SARCA CATERING S.r.l. a socio unico (MANDATARIO/CAPOGRUPPO)**, P.IVA 03588030175, con sede legale in Via Travaglia 16, 25030 Torbole Casaglia (BS), in persona del proprio legale rappresentante, Consoli Stefano, nato a Brescia (BS) il 07/04/1975, domiciliato per la carica nella sede di cui sopra, e **ITALIA CHEF S.r.l. (MANDANTE)**, P.IVA 01659060337, con sede legale in Via Tirotti 11, 20122 Piacenza (PC), in persona del proprio legale rappresentante, Consoli Stefano, nato a Brescia (BS) il 07/04/1975, domiciliato per la carica nella sede di cui sopra, nel proseguo indicata con i termini “Appaltatore”, “Ditta”, “Impresa” “Operatore Economico” o “OE”,

PREMESSO CHE

- con Decreto del Direttore di ESU VENEZIA n. 128 del 15/06/2016 è stata indetta la gara con procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale presso la Mensa Universitaria di Rio Novo della durata di 8 anni (CIG n. 6715402D07);
- con Decreto del Direttore di ESU VENEZIA n. 157 del 19/07/2016 è stata approvata una modifica al Bando di gara, prorogando il termine di scadenza per la presentazione dell'offerte alle ore 12.00 del giorno 22/08/2016;
- sono pervenuti al protocollo di ESU VENEZIA due plichi: prot. n. 1879 del 19/08/2016, da parte dell'A.T.I. composta da Sarca Catering S.r.l. a socio unico (capogruppo) e Italia Chef S.r.l. (mandante) e prot. n. 1889 del 22/08/2016, ore 10.45, da parte di Elior Ristorazione S.p.A.;
- con Decreto del Direttore di ESU VENEZIA n. 239 del 19/09/2016 è stata nominata la Commissione giudicatrice, la quale ha esaminato i due plichi nelle giornate del 26/09/2016 (esame documentazione amministrativa, in seduta pubblica, con la presenza di entrambi i concorrenti), 04 e 05/10/2016 (esame offerta tecnica, in seduta riservata) e 07/10/2016 (esame offerta economica, in seduta pubblica, con la sola presenza di Elior Ristorazione S.p.A.);
- con p.e.c. prot. gen. ESU n. 2272 e n. 2273 del 07/10/2016 è stato comunicato, alla società Elior Ristorazione S.p.A. e al R.T.I. Sarca Catering S.r.l. + Italia Chef S.r.l., la conclusione dei lavori della Commissione e l'elenco dei concorrenti ammessi e dei relativi punteggi attribuiti, specificando che il procedimento sarebbe proseguito con la verifica del possesso dei requisiti;
- le verifiche sul possesso dei requisiti generali e speciali, prescritti nel Disciplinare di gara, condotte verso il R.T.I. Sarca Catering S.r.l. + Italia Chef S.r.l., hanno dato esito positivo;
- con p.e.c. prot. gen. ESU n. 2374 del 19/10/2016 il Presidente della Commissione ha trasmesso al Direttore di ESU Venezia la proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 33 D.Lgs. n. 50/2016;
- con Decreto del Direttore di ESU VENEZIA n. 266 del 25/10/2016 l'appalto è stato aggiudicato al R.T.I. Sarca Catering S.r.l. + Italia Chef S.r.l.;
- con p.e.c. prot. gen. ESU n. 2438 e n. 2439 del 25/10/2016 è stata comunicata, al R.T.I. Sarca Catering S.r.l. + Italia Chef S.r.l. e alla società Elior Ristorazione S.p.A., l'aggiudicazione dell'appalto, ai sensi dell'art. 76, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016;
- con p.e.c. prot. gen. ESU n. 2680 del 25/11/2016, Elior Ristorazione S.p.A. ha notificato il ricorso

al T.A.R. Veneto (reg. gen. n. 1462/2016) contro ESU VENEZIA per l'annullamento del Decreto del Direttore n. 266 del 25/10/2016;

- il T.A.R. Veneto, con Sentenza n. 492 del 03/05/2017, pubblicata il 17/05/2017, ha dichiarato il ricorso in parte irricevibile e per il resto respinto;
- è decorso l'effetto sospensivo sulla stipula del contratto, previsto dall'art. 32, comma 9 e ss., del D.gs. n. 50/2016;
- con p.e.c. prot. gen. ESU n. 702 del 03/07/2017 il R.T.I. Sarca Catering S.r.l. + Italia Chef S.r.l. ha presentato la garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016;
- con Decreto del Direttore di ESU VENEZIA n. 153 del 30/06/2017 è stata approvata la stipulazione del contratto di appalto e il relativo schema, a cui il presente atto si conforma,

CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE

Art. 1 PREMESSE E DISCIPLINA DEL RAPPORTO CONTRATTUALE

Le premesse, unitamente agli atti e ai documenti richiamati e di seguito indicati, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto.

I documenti contrattuali che regolano i rapporti fra le parti sono:

- il presente contratto;
- il disciplinare di gara;
- il capitolato speciale d'appalto e suoi allegati;
- l'offerta tecnica e l'offerta economica presentata dalla ditta in gara;
- le leggi, i regolamenti ed in genere tutte le norme, nessuna esclusa, che riguardano i servizi oggetto dell'appalto, ancorché non espressamente richiamate nel contratto e nel capitolato.

La ditta dichiara che quanto risulta dal presente contratto, dal bando di gara, dal disciplinare di gara e dal relativo capitolato, definisce in modo adeguato e completo l'oggetto delle prestazioni da fornire e, in ogni caso, la medesima ha potuto acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica della prestazione richiesta e che l'offerta proposta in sede di gara consente alla medesima di soddisfare tutte le condizioni previste negli atti sopra citati.

Art. 2 OGGETTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione presso la mensa universitaria di Rio Novo e presso i Poli universitari di Treviso e di Mestre, in base al sistema tradizionale fresco e a ridotto impatto ambientale e secondo le modalità stabilite nel capitolato speciale e nell'offerta tecnica di gara.

L'appalto include anche la fornitura di nuovi impianti, attrezzature e arredi, per il rinnovamento della mensa di Rio Novo, in conformità con le linee progettuali indicate nell'allegato 3 del capitolato e dell'offerta tecnica presentata in gara.

I servizi devono essere espletati dall'OE a proprio rischio, con propri oneri e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dal Capitolato speciale

Art. 3 DURATA

L'appalto ha la durata di anni otto, con decorrenza 01/07/2017 e termine 30/06/2025.

Per i giorni 01 e 02/07/2017 l'appaltatore è autorizzato a tenere chiusa la mensa di Rio Novo, al fine di eseguire i primi interventi ai locali ed organizzare il servizio. In tali giornate il servizio dovrà essere garantito dall'appaltatore attraverso ristoratori convenzionati.

E' consentita la proroga tecnica del contratto, su disposizione della SA, per il periodo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per il subentro di un nuovo appaltatore.

Al termine del contratto, l'appaltatore è tenuto a garantire tutto quanto risulti necessario per il subentro di un eventuale nuovo appaltatore nell'erogazione dei servizi in essere.

Art. 4 MODALITA' DI REALIZZAZIONE

Il servizio viene espletato dall'appaltatore a proprio rischio, con propri oneri, e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto nel capitolato e quanto dichiarato nell'offerta di gara.

Le società SARCA CATERING S.r.l. (capogruppo-mandataria) e ITALIA CHEF S.r.l. (mandante) partecipano all'appalto in forma di raggruppamento temporaneo di imprese, ai sensi dell'art. 45, comma 2, lettera "d", del D.Lgs. n. 50/2016, in percentuale rispettivamente del 70% e del 30%. Alla società SARCA CATERING S.r.l. spetta la completa gestione dell'appalto e l'espletamento *in toto*

dei servizi, con la sola esclusione della fornitura delle derrate alimentari, in capo a ITALIA CHEF S.r.l.

Mandato collettivo speciale con rappresentanza è conferito alla società SARCA CATERING S.r.l., la quale stipula il contratto in nome e per conto proprio e anche della mandante.

SARCA CATERING S.r.l. si obbliga a fornire a ITALIA CHEF S.r.l. tutti i requisiti di ordine tecnico, organizzativo, economico e finanziario richiesti dal bando di gara e le risorse necessarie alla corretta esecuzione del servizio in oggetto per tutta la durata dell'appalto.

SARCA CATERING S.r.l. è autorizzata a subappaltare i seguenti servizi, impegnandosi affinché la quota di subappalto non superi il 30%:

SUBAPPALTATORE	P.IVA	ATTIVITÀ
Pulitori ed Affini S.p.A.	02076190178	Facility
Ferrari Battista & C. S.n.c.	00691600985	Manutenzioni
Global Network Group S.r.l.s.	04358660274	Manutenzioni

Il servizio di ristorazione presso i Poli universitari di Treviso e di Mestre verrà gestito in modalità diretta entro il termine di un anno dalla stipula del presente contratto. Fino a tale data, il servizio verrà garantito tramite ristoratori convenzionati. L'OE si impegna a comunicare alla SA i nominativi dei ristoratori in convenzione prima dell'avvio del servizio e nel rispetto dell'allegato 7 al capitolato ("*Requisiti minimi dei servizi ristorazione erogati dai centri di ristorazione in convenzione*").

I centri di ristorazione in modalità diretta dovranno essere quelli previsti in sede di offerta tecnica.

L'OE comunica alla SA l'elenco del personale (nominativi, mansioni, inquadramento contrattuale) impiegato nei centri di ristorazione diretta di Mestre e Treviso, prima dell'avvio del servizio.

Art. 5 TEMPI DI REALIZZAZIONE

La realizzazione degli interventi, previsti in sede di offerta tecnica e di capitolato, dovrà rispettare le tempistiche ivi indicate o le diverse disposizioni impartite dalla SA atte a conciliare la regolare esecuzione del servizio ristorazione con l'esecuzione di tali interventi.

Il nuovo layout della mensa di Rio Novo dovrà permettere il raggiungimento degli ulteriori 64 posti a sedere previsti in sede di offerta, rispetto alla situazione esistente di n. 192 posti interni e n. 36 posti in esterni.

Art. 6 CORRISPETTIVO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Per la realizzazione dell'appalto, l'ESU si obbliga a corrispondere alla ditta i seguenti importi:

SERVIZIO	CORRISPETTIVO
Pasto intero erogato nella Mensa di Rio Novo e nei Poli universitari di Mestre e Treviso	€ 6,19 + IVA (per singolo pasto)
Pasto ridotto erogato nella Mensa di Rio Novo e nei Poli universitari di Mestre e Treviso	€ 4,95 + IVA (per singolo pasto)
Pasto erogato nei Poli universitari di Mestre e Treviso in convenzione esterna con altri ristoratori	€ 6,99 + IVA (per singolo pasto)
Oneri per la sicurezza prescritti nel D.U.V.R.I.	€ 280,00 + IVA (<i>una tantum</i>)

Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dalla SA tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere, inerente e conseguente all'appalto.

Nel caso di nuove composizioni e/o di scomposizione del pasto, i prezzi verranno definiti dalle parti, come previsto dall'art. 65, ultimo comma, del capitolato speciale d'appalto.

I prezzi del pasto resteranno invariati per tutta la durata del contratto, salvo revisione annuale in base all'aumento alla variazione degli indici ISTAT per le famiglie di operai e impiegati dell'anno trascorso. La revisione viene effettuata ai sensi dell'art. 68 del capitolato.

Il corrispettivo sarà versato entro 60 giorni dal ricevimento della fattura elettronica mensile, a norma dell'art. 66 e 67 del capitolato. Considerato che gli incassi giornalieri rimangono di competenza dell'OE, la fattura dovrà essere emessa al netto di detti incassi e dovrà fondarsi esclusivamente sui dati di afflusso forniti dalla SA.

Detta fattura, sarà liquidata a mezzo mandato di pagamento secondo le modalità previste in materia di contabilità, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio dal parte del Referente ESU all'uopo preposto dal DEC (v. art. 11 del presente contratto).

Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, l'appaltatore assume tutti gli obblighi di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010.

Art. 7 ONERI E ADEMPIMENTI A CARICO DELL'OE

L'Appaltatore è tenuto a versare alla SA i rimborsi e le royalty previste nel capitolato, fra cui si citano le seguenti:

a) rimborso annuale delle spese per utenze e oneri (art. 10 del capitolato);

- b) canone annuale per l'utilizzo dei locali e delle attrezzature (variabile da € 8.000,00 a € 60.000,00 + IVA), come previsto dall'art. 9 del capitolato;
- c) versamento mensile della royalty:
- € 0,50 + IVA, per ogni pasto prodotto nella mensa di Rio Novo e distribuito a terzi, al di fuori dei locali della mensa (c.d. "pasti veicolati") oppure consumati all'interno della mensa da utenti ospitati dall'OE, nell'ipotesi che si avvalga della facoltà prevista all'art. 2.5 del capitolato ("Confezionamento e vendita pasti a terzi"). L'OE è tenuto a riconoscere alla SA almeno n° 40.000 pasti esterni "veicolati" annuali, pari a € 20.000,00 + IVA, ai sensi dell'offerta economica presentata in gara.
 - € 0,50 + IVA, per ogni erogazione extra diversa da quella indicata al punto precedente
- d) rimborso (*una tantum*) spese per la procedura di gara (€ 12.000,00 + IVA, ai sensi dell'art. 2.3 del capitolato, lettera "g");
- e) rimborso annuale delle spese sostenute dalla SA per il controllo dell'esecuzione dell'appalto, audit periodico ed eventuali analisi microbiologiche o chimiche di verifica qualitativa (€12.000,00 + IVA, ai sensi dell'art. 2.3 del capitolato, lettera "h");
- f) rimborso annuale delle spese sostenute dalla SA per il servizio vigilanza e videosorveglianza della mensa di Rio Novo (ai sensi dell'art. 2.3 del capitolato, lettera "i");
- g) rimborso annuale delle spese sostenute dalla SA per le manutenzioni di impianti e macchinari di competenza dell'OE..

L'Appaltatore collabora in progetti promossi congiuntamente dalla SA con gli Atenei veneziani, finalizzati a coinvolgere l'utenza studentesca in azioni di miglioramento del servizio. A tal fine mette a disposizione il budget annuale di € 5.000,00 e n° 172 ore di lavoro, come previsto nel punto 4.4 dell'offerta tecnica.

L'Appaltatore si impegna a presentare alla SA i seguenti piani annuali e relazioni tecniche mediante lo spazio virtuale o dominio elettronico telematico (v. art. 11 capitolato):

- piano di manutenzione ordinaria-programmata delle macchine, attrezzature e impianti della mensa di Rio Novo;
- piano di comunicazione fra SA e OE, ai sensi dell'art. 11.4 del capitolato, con garanzia di costante aggiornamento dei seguenti ambiti di attività (sia per la mensa di Rio Novo, che per i

centri di ristorazione presso i Poli universitari di Mestre e Treviso):

- a) andamento del servizio e variazioni negli orari e giornate di apertura;
 - b) modificazioni dei servizi offerti;
 - c) organigramma del personale;
 - d) organizzazione del lavoro;
 - e) piano di qualità;
 - f) attività di formazione del personale;
 - g) rapportini degli addetti ai vari tipi di controllo (servizio e utenza);
 - h) rapporti di prova dei controlli analitici effettuati sulle derrate, pasti e tamponi;
 - i) manutenzioni ordinarie e straordinarie;
 - j) situazione delle attrezzature e degli impianti;
 - k) rendicontazione mensile dei pasti erogati a soggetti esterni;
 - l) piano di comunicazione con l'utenza, ai sensi dell'art. 37 del capitolato;
 - m) analisi microbiologiche, ai sensi dell'art. 11 del capitolato;
- piano alimentare;
 - piano di riduzione dei consumi energetici;
 - piano di autocontrollo per verifiche microbiologiche, ai sensi dell'art. 11 del capitolato e dell'offerta tecnica.

L'OE dovrà, inoltre, trasmettere annualmente (entro la fine dell'anno solare, con riferimento all'anno accademico appena concluso) alla SA una relazione sull'andamento dell'appalto contenente, tra l'altro: le informazioni relative all'organigramma ed all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo e con l'utenza.

Art. 8 MANUTENZIONI

Fermo restando quanto stabilito nel capitolato al Titolo III ("*Locali, impianti, attrezzature, arredi*") e nell'offerta tecnica, l'OE si impegna a eseguire le manutenzioni di emergenza entro 12 ore dal fermo tecnico e, in casi di estrema urgenza, entro 30 minuti dalla chiamata, così come proposto al punto 3.5 dell'offerta tecnica.

Art. 9 GARANZIA

L'appaltatore presenta la garanzia definitiva di € 330.576,20 ai sensi dell'art. 21 del Disciplinare e dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, in forma di garanzia fideiussoria n. 1082921 rilasciata da Elba Assicurazioni S.p.A. in data 30/06/2017.

L'Appaltatore ha l'obbligo di reintegrare la garanzia per gli importi di cui l'ESU abbia dovuto eventualmente avvalersi durante l'esecuzione del contratto entro 30 giorni.

La garanzia sarà completamente svincolata dall'ESU, con dichiarazione di regolare esecuzione dell'appalto, una volta adempiuti tutti gli obblighi contrattuali e risolte eventuali contestazioni.

Art. 10 PERSONALE DELL'APPALTORE

L'OE si avvale del seguente personale nell'esecuzione del servizio.

Personale di Staff, con mansioni di direzione e controllo**	
N°	QUALIFICA
1	Responsabile di Commessa
1	Responsabile area Qualità
1	Responsabile area sicurezza
1	Responsabile acquisti
1	Responsabile tecnico
1	Responsabile nutrizione
1	Responsabile amministrativo
1	Responsabile gestione risorse umane

Personale operativo presente presso la mensa di "Rio Novo"				
N°	QUALIFICA	LIVELLO	ORE SETT.LI	MANSIONE
1	Direttore	2	40,0	Coordinatore del servizio
1	Capo cuoco	2	40,0	Responsabile di gestione del servizio
1	Cuoco	3	40,0	Cuoco
1	Cuoco	4	27,5	Cuoco
1	Pizzaiolo	5	30,0	Responsabile area Pizza
1	Aiuto cuoco	5	30,0	Aiuto cuoco
1	Secondo cuoco mensa	5	25,0	Aiuto cuoco
1	Aiuto cuoco	5	20,0	Aiuto cuoco
1	Aiuto cuoco /pizzaiolo	5	20,0	Area pizza
1	Cassiere	5	15,0	Cassiera self/pizzeria
1	Barista /cassiere	5	30,0	Responsabile area bar
1	Addetto/a servizi mensa	6S	21,0	Addetta/o cucina
1	Addetto/a servizi mensa	6S	21,0	Addetta/o cucina
1	Addetto/a servizi mensa	6S	20,0	Addetta/o cucina/bar
1	Addetto/a servizi mensa	6S	18,5	Addetta/o cucina
1	Addetto/a servizi mensa	6S	18,0	Addetta/o cucina
16	TOTALE		416,0	

Ogni eventuale variazione che dovesse intervenire nell'elenco del personale sopra riportato dovrà essere previamente discussa con la SA nelle periodiche riunioni di valutazione di cui all'art. 22 del capitolato.

L'orario di lavoro del personale sarà suddiviso su sei giorni lavorativi con un giorno di riposo di norma il sabato o la domenica; è previsto il riposo infrasettimanale nel caso in cui un dipendente sia in turno il sabato e la domenica.

Le ferie saranno pianificate e godute dal personale durante tutto l'anno ma si concentreranno nei periodi di sospensione del servizio (Natale, Pasqua e periodo estivo) e di minor afflusso di utenti in mensa (giugno, luglio e agosto).

Art. 11 REFERENTI

Il Referente dell'OE per il coordinamento dell'intero appalto, ai sensi dell'art. 22 del capitolato, è il Sig. LUIGI CORSINI (cell. 335.7971386, tel. 030.2686176, email l.corsini@sarcacatering.it).

Il responsabile "operativo" dell'OE per il servizio ristorazione presso la mensa universitaria di Rio Novo, e vice del Referente dell'O.E., è il Sig. TONINO PROCACCINI (cell. 340.6368847, email t.procaccini@sarcacatering.it).

L'OE incarica quale Direttore Commerciale il Sig. VINCENZO RICUPERO (cell. 335.1346669, email e.ricupero@pultiori.it), che sarà l'interfaccia con il DEC della SA per tutte le incombenze commerciali e di contratto.

Il Referente dell'OE dovrà mantenere un contatto continuo con gli uffici della SA preposti al controllo dell'andamento del contratto, dovrà avere facoltà e mezzi per sopperire a tutte le evenienze che dovessero riguardare adempimenti contrattuali e dovrà essere disponibile nelle ore di svolgimento del servizio ed essere sempre reperibile in caso di emergenza.

Il Referente dovrà partecipare assieme ai responsabili della SA alle periodiche riunioni di valutazione del raggiungimento degli indicatori di processo e di qualità del servizio ed essere in grado di formulare proposte di soluzione dei problemi e miglioramento del servizio, sia della mensa universitaria di Rio Novo, che dei centri di ristorazione presso i Poli universitari di Mestre e Treviso.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza elevate dalla SA al referente del

servizio designato dall'OE si intendono presentate direttamente alla stessa.

In caso di assenza o di impedimento del Referente (ad esempio, per ferie, malattia, ecc.), l'O.E. provvede alla sua sostituzione con il vice, IACOBELLI GIUSEPPE (cell. 347.0945778, email g.iacobelli@sarcacatering.it). in possesso degli stessi requisiti professionali del Referente.

L'OE incarica quale Referente per l'autocontrollo igienico-sanitario (figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente, e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare, in ottemperanza al Reg. CE 852/2004, e anche nei rapporti con la SA) la Sig.ra IRENE FORESTI (cell. 335.1705192, email i.foresti@sarcacatering.it).

L'OE incarica quale Capo cuoco il Sig. IACOBELLI GIUSEPPE (cell. 347.0945778, email g.iacobelli@sarcacatering.it), in possesso del diploma di scuola superiore in materia di ristorazione o attestato di qualifica professionale di cuoco, oltre che di esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione collettiva di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del presente appalto e di adeguata formazione documentata.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) per conto della SA, ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs. n.50/2016, è il Dott. ANTONIO TRENTIN (cell. 334.6552107, email antonio.trentin@esuveneziam.it).

Il Referente dell'OE e il Direttore dell'esecuzione del contratto, per conto della SA, si impegnano a comunicare tempestivamente eventuali variazioni ai loro recapiti e l'eventuale sostituzione.

Art. 12 PENALITÀ E CLAUSOLE RISOLUTIVE

Si rinvia agli artt. 35 e 74 del capitolato speciale d'appalto.

Art. 13 PREVENZIONE E PROTEZIONE SUL LUOGO DI LAVORO

L'O.E., oltre all'adempimento di quanto previsto nell'allegato D.U.V.R.I., deve elaborare il proprio documento di valutazione conforme al D.Lgs. n. 81/2008 e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

L'OE incarica quale Referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro (figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro) il Sig. GIUSEPPE ELISETTI (tel. 030/2686.111 int. 102, email

g.elisetti@pulitori.it). Per altri adempimenti si rinvia a capitolato speciale d'appalto e alla normativa di settore.

Art. 14 ONERI CONTRATTUALI E FISCALI

Ai sensi dell'art. 69 del capitolato speciale, tutte le spese di contratto, copie, bolli, registrazione, diritti di segreteria e quant'altro sono a carico dell'aggiudicatario. Per il caso di mancato versamento, la SA ha facoltà di trattenere dalla cauzione la somma dovuta, aumentata degli interessi legali, in sede di pagamento.

Il rapporto negoziale del presente contratto è sottoposto al regime IVA. La registrazione del avviene solo in caso d'uso, ai sensi dell' art. 5, comma 2, del DPR 26/04/86 n. 131.

L'OE, con la sottoscrizione del presente contratto, attesta, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. n.165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti dell'Amministrazione che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Art. 15 CONTROVERSIE

Si rinvia all'art. 79 del capitolato speciale d'appalto.

Art. 16 RINVIO AGLI ATTI DI GARA E ALLA VIGENTE LEGISLAZIONE

Per quanto non espressamente previsto con il presente contratto e nei suoi allegati, le parti fanno esplicito e concorde rinvio alle disposizioni contenute negli atti di gara e alle vigenti disposizioni normative regolanti l'esecuzione dei contratti d'appalto.

Letto, confermato e sottoscritto.

ESU VENEZIA
IL DIRETTORE
Daniele Lazzarini



SARCA CATERING S.r.l. e ITALIA CHEF S.r.l.
IL LEGALE RAPPRESENTANTE
Stefano Consoli

ELENCO DEGLI ALLEGATI AL CONTRATTO:

- 1) Capitolato speciale d'appalto;
- 2) Specifiche tecniche alle modalità operative (all. 2 al CS)
- 3) Linee progettuali per il rinnovamento della mensa di Rio Novo – Layout (all. 3.1 al CS)
- 4) Linee progettuali per il rinnovamento della mensa di Rio Novo – Tecnologie (all. 3.2 al CS)
- 5) Piano manutenzione attrezzature e locali (all. 5 al CS)
- 6) Calendario stagionalità frutta e verdura (all. 6 al CS)
- 7) Requisiti minimi dei centri di ristorazione in convenzione (all. 7 al CS)
- 8) D.U.V.R.I.
- 9) Accordo di R.T.I. fra Sarca Catering S.r.l. e Italia Chef S.r.l.
- 10) Avvalimento Italia Chef S.r.l. requisiti Sarca Catering S.r.l.
- 11) Offerte tecnica – Relazione
- 12) Offerte tecnica – Piano alimentare (all. 1 OT)
- 13) Offerte tecnica – Elenco attrezzature e migliorie (all. 2 OT)
- 14) Garanzia definitiva

NOTE:

CS = Capitolato Speciale d'appalto

OT = Offerta Tecnica presentata dall'OE in gara